

Écrit par le 15 juin 2026

Le meilleur apprenti boucher de la Région est vaclusien



Raphaël Meffre, apprenti en 2^e année de CAP (Certificat d'aptitude professionnelle) boucher au [CFA \(Centres de formation d'apprentis\) d'Avignon](#), vient de remporter la finale régionale du 'meilleur apprenti de France filière boucherie'. A ce titre, celui qui a aussi bénéficié du soutien de Gilles Chivallier, son maître d'apprentissage et patron d'Oranges Viandes à Orange, ira bientôt disputer la finale nationale de ce concours prestigieux qui se déroulera début avril à Clermont-Ferrand

Cette année, la finale régionale en filière boucherie a été organisée au sein même du CFA d'Avignon et

Ecrit par le 15 juin 2026

comptait 2 participants pour chacun des 5 CFA en lice, dont 3 sont intégrés à l'université régionale des métiers et de l'artisanat - le CFA de Gap, le CFA du Beausset et le CFA d'Avignon. Le jury, composé de professionnels de la boucherie dont Dino Tornati, président du syndicat des bouchers de Vaucluse, a noté plusieurs épreuves exigeant précision et technique, dont, entre autres, le désossage d'un collier de bœuf, le ficelage et la décoration d'une épaule d'agneau façon melon, le ficelage et la décoration d'un rôti de beau, la préparation sur plateau de paupiettes de veau, d'alouettes de bœuf...

Un autre vaclusien sur le podium

Sur les 3 apprentis à avoir atteint le podium, 2 sont en cursus au CFA d'Avignon, puisque, outre la 1^{re} place de Raphaël Meffre, la 3^e place a été attribuée à Arthur Corriol, également en 2^e année de CAP dans l'établissement vaclusien.

L'organisation des 'Meilleurs apprentis de France' (MAF) est coordonnée par la société nationale des Meilleurs ouvriers de France (MOF), avec laquelle la Chambre de métiers et de l'artisanat de région (Cmar) Provence-Alpes-Côte d'Azur a noué un partenariat depuis plusieurs années au service d'un objectif commun : accompagner et soutenir le savoir-faire français et encourager les talents à s'épanouir. Le concours des MAF vient promouvoir le travail manuel auprès des jeunes et développer l'excellence et l'esprit de compétition entre ouvriers apprentis.